frigerale vn pocho nel loglio A giogendoui
vn pocho di petrosello tagliato menuto/ Item
vna oncia di vua passa integra/ & vna oncia
di pignoli mondi & netti & del Zenzeuero
& de la Canella/ & del pepe/ & del Zafrano di
soretamente secundo la quantita ch voli
far/ Et tutta questa cõpositione mescolado
cõ le mani in corporarai molto bene iseme
& mettirai la crosta di sotto i la padella/ Et
dentro luconcirai questo tal pieno & com-
positione facendone prima vn solo sopra
la dicta crosta/ & poi vn altro solo de angul-
la cosi di grado i grado/ piacendoti poterai
far tanto ch sia formita questa compositiõe
& di sopre gli metterai laltra crosta facedo
la cocere molto adagio dandoli il focho tem
peratamente di sotto & di sopra/ Et quando
sera meza cotta pigliarai vn pocha de A
gresta/ & dacqua rosata cõ del Zuccharo
& fe de molti buchi i la crosta di sopra/ per
ch queste cose possino penetrar/ I mette-
rai di sopra lascandola anchora tanto al
focho/ ch sia molto ben cotta.

Torta de dattali/ & amandole/ et altr̃ chose.

I glia vna libra de amandole monde/ & pi-
stale molto bene/ & cõ bono brodo di grasso
di pesce/ & vn pocha di acqua rosata/ la pas-
sarai per lastamegna ch sia ben stretta/ &
haverai meza libra di dattoli bõi & net
ti/ cõ vna pocha de vua passa/ & quattro
ó cinque fiche secche le pisterai molto bẽ

Item doi once de Riso ben cotto/ & tutte
queste cose macinarai iseme molto bene
nel mortale/ & pigliarai vn pocho desprnaci
di petrosello & maiorana/ & frigirali in
bono olio battendole colcoltello/ & met-
tendo cõ le dette herbe qualch figatello/
ó grasso dun bono pesce ferrebe bono
battendolo iseme cõ esso/ Poi habi vna
oncia & meza di pignoli integri mondi
& netti/ & quelli ferrurai per seccarli
dsopra quando haverai disteso il
pieno di la torta/ & pigliarai ancora
vna oncia de vua passa integra &
meza libra di Zuccaro de la Canella
del Zenzeuero/ & vn pocho di Zafra
no. & tutte queste cose mescolando le
incorporarai mlto bene iseme/ Et per
far chella prenda haverai meza on-
cia di poluere ó farina damido/ & võ
vn pocho doua di luccio coma e dutto
di sopra incorporandole iseme col dcõ
pieno/ & mettirali vna crosta di sotto/
& di sopra gli mettirai de le lasagne
al modo ch semostra i altri capitoli so-
pra scripti/ & lascrala cocer ad asciõ &
quando tiparera ch sia cotta metteli
di sopra del Zuccharo cõ vn pocha dac-
qua rosata/ Et nota ch questa torta
vole essere basso.

Torta de Riso bianco.

A bi vna libra damandole monde & ben